

Sorbetière à crème glacée molle



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les directives.
2. Afin de ne pas vous électrocuter ou de vous blesser, n'immergez l'appareil, son cordon ou sa fiche dans absolument aucun liquide.
3. Redoublez de vigilance lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
4. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
5. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, réparer, ou lui faire subir les ajustements électriques ou mécaniques qui se révèlent nécessaires.
6. L'utilisation d'accessoires n'étant pas conseillés par le fabricant peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
7. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
8. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail.
9. Veillez à ce que le cordon ne soit pas en contact avec une surface chaude, y compris avec la cuisinière.
10. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Éloignez doigts, cheveux, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles de l'appareil au cours du fonctionnement.
11. Durant l'utilisation, gardez mains et ustensiles hors du récipient congéleur pour réduire les risques de blessures ou l'endommagement de l'appareil. Ne mettez jamais d'objets pointus dans le récipient congéleur, ils rayeraient et abîmeraient l'intérieur du récipient. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuiller en bois, mais uniquement quand la sorbetière est réglée à l'arrêt.
12. Utiliser seulement les recettes de crème glacée molle.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**EMPLOI DOMESTIQUE**.

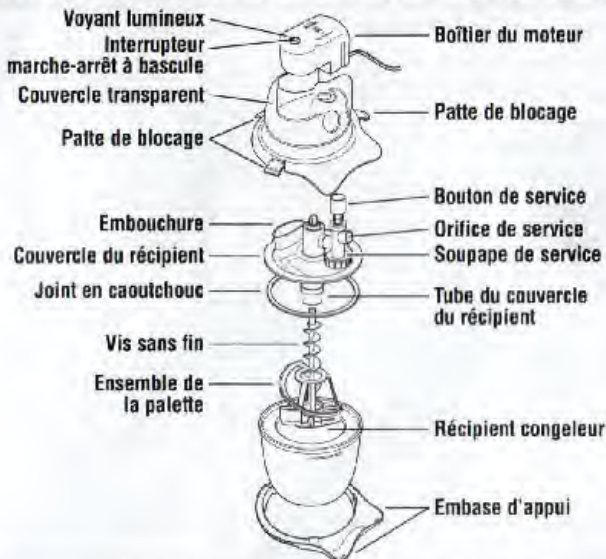
Ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Ne tentez sous aucun prétexte de réparer cet appareil.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Pour fins de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez surtout pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

DÉCOUVREZ VOTRE SORBETIÈRE À CRÈME GLACÉE MOLLE



PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

1. Retirez toute la matière d'emballage ainsi que la notice d'emploi. Gardez précieusement la notice d'emploi.
2. Lavez la sorbetière à crème glacée molle à l'eau savonneuse chaude. Rincez et asséchez toutes les pièces. Le joint de caoutchouc doit être absolument sec avant l'assemblage.

REMARQUE: Ne plongez jamais le boîtier du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne lavez jamais le récipient au lave-vaisselle.

MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE À CRÈME GLACÉE MOLLE

Congélation du récipient congéleur

1. Lavez et asséchez le récipient à fond avant de le congeler.
2. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez-le dans une poche en plastique et posez-le d'aplomb dans votre congélateur.

REMARQUE: Le récipient doit être congelé au moins of 24 heures.

Assemblage de la sorbetière

1. Faites glisser l'embase d'appui sur le récipient jusqu'à ce qu'elle se bloque. Placez-la en tenant compte des échancrures du récipient. (Figure 1)



Figure 1

2. Fixez fermement le joint de caoutchouc sur la face intérieure du couvercle. (Figure 2)

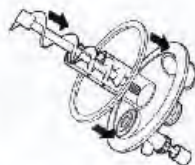


Figure 2

3. Introduisez la vis sans fin dans le tube du couvercle. (Figure 2)

4. Placez l'ensemble de la palette sur le tube du couvercle. Tournez-le en sens horaire pour être sûr qu'il se bloque solidement. (Figure 3)

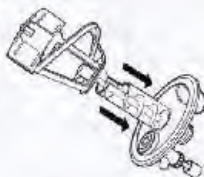


Figure 3

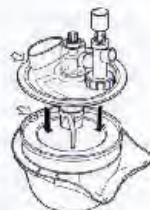


Figure 4

5. Posez le couvercle – auquel est fixé la palette – dans le récipient. Veillez à ce que le haut du couvercle coïncide avec le demi-cercle. Il devrait s'assujettir quand le demi-cercle est proprement aligné. (Figure 4)

MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE À CRÈME GLACÉE MOLLE (suite)

REMARQUE: Veillez à ce que le joint de caoutchouc soit proprement placé dans le couvercle du récipient. Il est essentiel qu'il soit absolument sec pour fournir l'étanchéité requise.

6. Placez le couvercle transparent sur le récipient congélateur.
7. Bloquez délicatement le boîtier du moteur en place – appuyez pour ceci sur le moteur pour l'assujettir au couvercle transparent.
8. Attachez sûrement les 3 pattes de blocage.
9. Choisissez l'embout de service que vous désirez utiliser et fixez-le sur l'orifice de service.

Pour fonctionner, l'unité assemblée doit être placée dans la position horizontale (comme montré sur la couverture du manuel) à tout moment, y compris verser la recette dans la bouche, le mélange, et la distribution

Préparation de la crème glacée molle

1. Branchez l'appareil sur la prise de courant.
2. Appuyez sur l'interrupteur marche-arrêt à bascule pour le régler à la position « On » (marche).

REMARQUE: L'appareil doit fonctionner lorsque vous ajoutez la préparation réfrigérée.

ATTENTION: Ne mettez ni doigts ni ustensiles dans l'embouchure.

3. Versez la préparation réfrigérée dans l'embouchure de l'appareil.
4. Le voyant lumineux sera rouge. La minuterie se mettra automatiquement en marche au démarrage de l'appareil.
5. Au bout de 22 minutes, la minuterie fera passer le voyant de rouge à vert et un signal sonore tintera pendant 10 secondes.
6. La crème glacée devrait alors être prête à servir.

REMARQUE: La recette choisie et le milieu ambiant affectent le temps

MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE À CRÈME GLACÉE MOLLE (suite)

requis pour affiner la préparation. D'une façon générale, la crème glacée devrait être prête 10 minutes avant ou après l'arrêt de la minuterie.

Goûtez la crème quand vous voyez qu'elle commence à se solidifier. Pour ceci, appuyez sur le bouton de service pour en servir un peu. N'arrêtez pas le fonctionnement si vous aimez la crème plus ferme. Vos préférences dicteront le laps de temps à prévoir pour l'affinage.

7. Enfoncez le bouton de service sans le relâcher pour servir.
8. Placez un essuie-tout sous le bouton de service pour absorber toute crème glacée qui pourrait fondre.

De la crème glacée molle ou de la crème glacée ferme ?

Crème glacée molle

1. Suivez les instructions ci-dessus et utilisez les recettes fournies.

Crème glacée ferme

REMARQUE: Ne vous servez pas de recettes courantes pour crème glacée ferme, vous risqueriez d'endommager l'appareil. Les recettes spéciales qui sont fournies dans cette notice d'emploi conviennent aussi bien pour la crème glacée molle que pour la crème glacée ferme.

1. Alors que vous utilisez les recettes fournies ici, suivez les instructions du premierement au cinquièmement de la section intitulée « Préparation de la crème glacée molle ».
2. Enlevez le couvercle transparent, y compris le moteur, l'ensemble de la palette et la vis sans fin.
3. À la cuiller, déposez la crème glacée qui adhère à la palette dans un contenant dont le couvercle ferme hermétiquement.
4. Transférez la crème glacée du récipient congélateur dans le contenant puis mettez le contenant hermétiquement fermé au congélateur, pendant 2 à 4 heures.

ENTRETIEN DE LA SORBETIÈRE À CRÈME GLACÉE MOLLE

1. Passez un linge humide sur le boîtier du moteur. N'immergez jamais le bloc-moteur, la fiche ou le cordon dans eau ou autre liquide.
2. Lavez les couvercles, la palette, la vis sans fin et l'embase d'appui à l'eau savonneuse chaude, JAMAIS au lave-vaisselle.
3. Lavez le récipient congélateur à l'eau savonneuse chaude. Ne lavez JAMAIS le récipient congélateur ou le joint de caoutchouc à la machine. Ils ne sont PAS lavables au lave-vaisselle.
4. Asséchez parfaitement chacune des pièces.

REMARQUE: Servez-vous de la brosse fournie pour nettoyer les endroits d'accès difficile – le tube du couvercle du récipient, par exemple.

CONSEILS PRATIQUES

Recettes:

- Des recettes spéciales et appropriées sont fournies dans la notice d'emploi. Veuillez les utiliser en tout temps.
- N'employez pas de recettes de crème glacée ferme, elles abîmeraient l'appareil. Cette catégorie comprend les recettes qui contiennent des noix, des grains de chocolat, des morceaux de fruits ou bien tous autres morceaux solides.
- La plupart des recettes précisent que le mélange doit être précuit. Quand c'est le cas, préparez la recette au moins 24 heures à l'avance, elle aura ainsi le temps de refroidir complètement et vous obtiendrez les meilleurs résultats possibles.
- Les œufs peuvent être remplacés par du succédané d'œuf.
- Lorsque des œufs entrent dans la composition d'une recette, il est indispensable de chauffer ou de cuire la préparation.
- La crème glacée doit être placée dans des contenants hermétiques.
- Le volume de la crème glacée molle augmente au cours de l'affermissement. Ne remplissez pas la sorbetière à crème glacée molle jusqu'au bord supérieur.

Assemblage :

- Vérifiez l'intérieur du récipient congélateur avant l'assemblage, pour vous assurer qu'il ne s'y soit pas formé de glace. Enlevez la glace, s'il y a lieu, afin de pouvoir convenablement assembler l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner la sorbetière à crème glacée molle sans que le joint de caoutchouc ne soit proprement en place.
- Assurez-vous que le couvercle transparent et l'embase d'appui soient impeccablement alignés.

Nettoyage :

- La brosse fournie se révèle très pratique pour nettoyer les endroits d'accès difficile. Utilisez-la pour simplifier le nettoyage.
- Passez simplement un linge humide sur le boîtier du moteur pour le nettoyer après chaque utilisation.
- Afin d'obtenir une sorbetière à crème glacée molle absolument immaculée, il est impératif de la démonter complètement avant d'entreprendre le nettoyage des différentes pièces.

DÉPISTAGE DES PANNES

La crème glacée ne garde pas sa forme :

- Avez-vous suivi les instructions de la recette au pied de la lettre ?
- Avez-vous utilisé les ingrédients conseillés ?
- Avez-vous réfrigéré la préparation assez longtemps ?
- Aviez-vous préalablement congelé le récipient pendant 24 heures ?
- Tous les congélateurs n'étant pas identiques, il faut peut-être que vous congeliez le récipient congélateur plus longtemps qu'indiqué.

DÉPISTAGE DES PANNES (suite)

La palette ne tourne pas / L'appareil s'arrête pendant le service :

- La crème est devenue trop épaisse. Essayez de servir plus tôt lorsque vous suivez cette recette.
- Le moteur a surchauffé. Laissez refroidir l'appareil environ 30 minutes.
- Assurez-vous que l'appareil soit convenablement branché.
- Assurez-vous que la sorbetière soit assemblée comme il se doit.

De la crème glacée fuit :

- Assurez-vous que le joint en caoutchouc soit fermement fixé.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de glace au bord du récipient congéleur, sous le joint en caoutchouc.
- Assurez-vous que les trois pattes de blocage du couvercle transparent soient impeccablement attachées.

RECETTES

GLACE VELOUTÉE AUX FRAISES

250 mL de fraises congelées
500 mL de lait entier
125 mL de succédané d'œuf

200 mL de sucre cristallisé
250 mL de crème à fouetter
5 mL d'extrait de vanille (optionnel)

Traitez les fraises et le lait au mélangeur ou au robot culinaire. Une fois bien mélangés, ajoutez le succédané d'œuf et le sucre. Travaillez à grande vitesse (de 1 à 2 minutes environ), jusqu'à l'homogénéité. Le mélange doit être onctueux. Ajoutez alors la crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée puis la vanille, si vous le désirez. Réfrigérez le mélange au moins 30 minutes. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE MOLLE AU CHOCOLAT AU LAIT

300 mL de crème à 11,5 % M.G.
200 mL de sucre cristallisé
125 mL de sirop de chocolat

3 gros jaunes d'œufs, battus
500 mL de crème à fouetter

Mettez la crème, le sucre, le sirop de chocolat et les jaunes d'œufs dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et enduise le dos d'une cuiller (environ 8 à 10 minutes). Le mélange ne doit jamais bouillir, faites-y bien attention. Laissez refroidir le mélange à la température ambiante avant d'incorporer la crème à fouetter. Réfrigérez au moins 4 heures ou congelez 1 ou 2 heures. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE MOLLE AU CHOCOLAT FONCÉ

550 mL de lait entier
375 mL de crème à fouetter
250 mL de sucre cristallisé

2 gros jaunes d'œufs, battus
125 mL de poudre de cacao nature
5 mL d'extrait de vanille

Mélangez bien le sucre et la poudre de cacao dans un petit bol. Mettez le lait, la crème et le sucre chocolaté dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en brassant constamment, jusqu'à dissolution totale du sucre. Au fouet, délayez petit à petit 125 mL du mélange chaud avec les jaunes d'œufs, puis versez lentement dans la casserole en fouettant sans arrêt. Faites cuire à feu moyen sans cesser de brasser, jusqu'à ce que le mélange épaississe et enduise le dos d'une cuiller (8 à 10 minutes environ). Veillez à ne jamais laisser bouillir le mélange. Réfrigérez au moins 4 heures ou congelez 1 ou 2 heures. Ajoutez l'extrait de vanille avant d'affiner. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

RECETTES

GÂTERIE MOLLE AU CITRON OU À L'ORANGE

375 mL de jus de citron concentré
(ou de jus d'orange concentré)
125 mL de sucre cristallisé

125 mL de blancs d'œufs pasteurisés prêts
à l'emploi (ou de succédané d'œuf)
250 mL de lait entier

Traitez le jus de citron concentré et le sucre au mélangeur ou au robot culinaire jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez le reste des ingrédients et travaillez à grande vitesse pour bien les mélanger. Si vous n'avez pas de mélangeur ou de robot culinaire, mélangez simplement les ingrédients au batteur, dans un grand bol. Réfrigérez au moins 1 heure puis affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE MOLLE AUX FRAMBOISES

250 mL de framboises congelées
(peuvent être remplacées par le même
volume de baies ou de fruits en purée)
500 mL de lait entier

125 mL de succédané d'œuf
200 mL de sucre cristallisé
250 mL de crème à fouetter

Traitez les framboises et le lait au mélangeur ou au robot culinaire. Travaillez à grande vitesse jusqu'à l'homogénéité. Ajoutez le succédané d'œuf et le sucre ; travaillez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajoutez alors la crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Réfrigérez au moins 30 minutes. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE MOLLE AUX CERISES

250 mL de garniture pour tarte aux cerises
250 mL de lait entier
200 mL de sucre cristallisé

125 mL de succédané d'œuf
500 mL de crème à fouetter

Traitez la garniture pour tarte aux cerises et le lait au mélangeur ou au robot culinaire. Mélangez jusqu'à l'homogénéité. Ajoutez le sucre et le succédané d'œuf ; travaillez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajoutez alors la crème à fouetter et mélangez uniquement jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Réfrigérez au moins 30 minutes. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

RECETTES

GLACE MOLLE À LA PINA COLADA

250 mL d'ananas broyé

1 boîte de 420 mL de crème de noix de coco

50 mL de lait écrémé en poudre

250 mL de lait entier

250 mL de crème à fouetter

Traitez l'ananas broyé et la crème de noix de coco au mélangeur ou au robot culinaire. Travaillez à haute vitesse pour bien mélanger. Ajoutez alors le lait écrémé en poudre et le lait entier. Traitez à haute vitesse pour bien mélanger. Ajoutez la crème à fouetter et mélangez uniquement pour bien combiner tous les ingrédients. Réfrigérez au moins 30 minutes. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE MOLLE AU CAFÉ

375 mL de lait entier

375 mL de crème à fouetter

200 mL de sucre

45 mL de café instantané

3 gros jaunes d'œufs

5 mL de vanille

Mettez le lait, la crème et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en brassant constamment, jusqu'à dissolution totale du sucre. Au fouet, délayez petit à petit 125 mL du mélange chaud avec les jaunes d'œufs, puis versez lentement dans la casserole en fouettant sans arrêt. Faites cuire à feu moyen sans cesser de brasser, jusqu'à ce que le mélange épaississe et enduise le dos d'une cuiller (8 à 10 minutes environ). Incorporez le café instantané et la vanille au cours de la dernière minute de cuisson. Veillez à ne jamais laisser bouillir le mélange. Réfrigérez au moins 4 heures ou congelez 1 ou 2 heures. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE VELOUTÉE MOLLE À LA VANILLE

500 mL de lait entier

50 mL de lait écrémé en poudre

450 mL de crème à fouetter

200 mL de sucre cristallisé

2 gros jaunes d'œufs

10 mL d'extrait de vanille

Mettez le lait (entier et en poudre), la crème et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en brassant jusqu'à dissolution totale du sucre. Au fouet, délayez petit à petit 125 mL du mélange chaud avec les jaunes d'œufs, puis versez lentement dans la casserole en fouettant sans arrêt. Faites cuire à feu moyen sans cesser de brasser, jusqu'à ce que le mélange épaississe et enduise le dos d'une cuiller (environ 8 à 10 minutes). Ajoutez l'extrait de vanille au cours de la dernière minute de cuisson. Veillez à ne jamais laisser bouillir le mélange. Réfrigérez au moins 4 heures ou congelez 1 ou 2 heures. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

RECETTES

CRÈME CONGELÉE

750 mL de crème à fouetter
250 mL de lait entier
200 mL de sucre cristallisé

3 gros jaunes d'œufs
10 mL de vanille

Mettez la crème, le lait et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en brassant constamment, jusqu'à dissolution totale du sucre. Délayez petit à petit 125 mL du mélange chaud avec les jaunes d'œufs puis versez dans la casserole en brassant sans arrêt. Faites cuire à feu moyen sans cesser de brasser, jusqu'à ce que le mélange épaississe et enduise le dos d'une cuiller (environ 8 à 10 minutes). Ajoutez la vanille pendant la dernière minute de cuisson. Veillez à ne jamais laisser bouillir le mélange. Réfrigérez au moins 4 heures ou congelez 1 ou 2 heures. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

GLACE MOLLE À LA VANILLE

500 mL de lait entier
250 mL de sucre cristallisé
1 œuf battu

500 mL de crème à 11,5 % M.G.
10 mL de vanille

Mettez le lait, la crème et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en brassant, jusqu'à dissolution totale du sucre. Délayez petit à petit 125 mL du mélange chaud avec d'œuf puis versez dans la casserole en brassant sans arrêt. Faites cuire à feu moyen en brassant, jusqu'à ce que le mélange épaississe et enduise le dos d'une cuiller (environ 8 à 10 minutes). Ajoutez la vanille pendant la dernière minute de cuisson. Veillez à ne jamais laisser bouillir le mélange. Réfrigérez au moins 4 heures ou congelez 1 ou 2 heures. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

YOGOURT CONGELÉ – FRAISES, FRAMBOISES OU BANANE

250 mL de yogourt nature ou à la vanille
500 mL de lait entier (du lait écrémé peut être employé pour réduire la matière grasse)
125 mL de sirop de maïs

500 mL de fruits en purée (fraises, framboises ou banane)*
175 mL de sucre cristallisé
5 mL de vanille

*Écrasez les fruits au mélangeur ou au robot culinaire jusqu'à l'homogénéité. Épépinez-les si désiré.

Combinez le yogourt, le lait et le sirop de maïs au mélangeur ou au robot culinaire. Travaillez-les à haute vitesse pour bien les mélanger. Ajoutez la purée de fruits, le sucre, la vanille et traitez jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Réfrigérez au moins 1 heure. Affinez la préparation selon les instructions standard fournies.

NOTES

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Rival® garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit:

- 1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.
- 2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, Rival réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site.

1-800-557-4825

Pour obtenir le service prévu par la garantie, écrivez à Rival s/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32 B Spur Drive, El Paso, TX, 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – **GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE** à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Rival décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.



©2002, Rival
Une division de The Holmes Group